



# Zaiß

WEINBAU  
BRENNEREI

Unsere  
**„Klingestube“**

*ist für Sie wieder geöffnet - täglich ab 11 Uhr  
Bei schönem Wetter mit Außenbewirtung*

**Donnerstag, 28.03. – Sonntag, 07.04.2019**

*Mit verschieden gefüllten Pfannkuchen  
und natürlich alles Bekannte aus unserer Besenküche*

*Unser "Pfungstbesen" geht von*

**Donnerstag, 06.06. – Dienstag, 11.06.2019**  
*mit leckeren Spargelgerichten und unserer bekannten Sommerkarte  
z.B. Kartoffelpuffer, Heringstopf u. verschiedene Sommersalate*

**"Das Weinjahr in Heilbronn 2019"**

*mit der Weinerlebnisführerin Frau Brigitte Riemer fällt in diesem Jahr leider aus,  
da wir in viele Veranstaltungen als Gesellschafter der Wein Villa während der BUGA  
2019 eingebunden sind.*

**Donnerstag, 08.08. - Sonntag, 11.08.2019**

*Freuen Sie sich auf unsere Sommerkarte*

**Planen Sie eine Feier oder Weinprobe? Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne  
und stehen mit herzlichem u. feinem aus Keller und Küche  
gerne zur Verfügung.**

**Während des ganzen Jahres können Sie  
Wein, Sekt, Edelbrände und Liköre bei uns einkaufen.  
Suchen Sie noch ein Geschenk? Wir sind Ihnen gerne behilflich.  
Gerne erhalten Sie unsere Veranstaltungen, Produkte oder einen  
Besenbesuch auch als Geschenkgutschein.**

Weinbau & Brennerei Reinhold Zaiß – Klinge 1 – 74074 Heilbronn – Tel. 07131/575040

[www.weinbau-zaiss.de](http://www.weinbau-zaiss.de) / [info@weinbau-zaiss.de](mailto:info@weinbau-zaiss.de)

Änderungen bei allen Terminen vorbehalten

# Speisen - und Getränkekarte



**Weine - Sekte**

**Edelbrände – Liköre**

*Klinge 1*

*74074 Heilbronn*

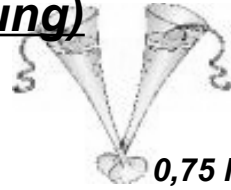
*Telefon 07131/575040*

*Fax 07131/572378*

*www.weinbau-zaiss.de*

*[info@weinbau-zaiss.de](mailto:info@weinbau-zaiss.de)*

# Sekt (Flaschengärung)



0,1 l

0,75 l

<b>Riesling brut</b>	€ 3,00	€ 18,00
<b>Rosé Sekt extra trocken</b>	€ 3,00	€ 18,00
<b>Mc Secco 1987</b> <i>aus Muscaris</i>	€ 2,50	€ 15,00
<b>Mt Secco 1836</b> <i>aus Muskattrollinger</i>	€ 2,50	€ 15,00
<b>Apfel-Quitten Secco ohne Alkohol</b>	€ 2,50	€ 15,00

## Aus der Hausbrennerei empfehlen wir !

<b>Obst- oder Zwetschgenwasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Mirabellen- oder Williamswasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Kirschwasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Quittenwasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Johannisbeerwasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Gewürztraminer Tresterbrand</b> (aus dem Eichenfaß)	2 cl	€ 2,50
<b>Muskattrollinger Tresterbrand</b>	2 cl	€ 2,50
<b>Weinbrand (10J. im Eichenfaß gereift)</b>	2 cl	€ 3,00

## Für Leckermäuler was Besonderes:

<b>Fruchtliköre</b> (Zwetschge, Kirsch, Roter Weinbergpfirsich, Holunderbeer oder Quitte )	2 cl	€ 2,20
<b>Kräuterhexe</b>	2 cl	€ 2,80

## Eiskalt serviert:

<b>Limonenkuß</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Sahne-Pfirsich-Likör</b>	2 cl	€ 2,20

## Vesper

<b>Wurstsalat</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Rauchfleischbrot*<sub>2</sub></b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Käsebro</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Saurer Käs (eingelegter Weinkäs)</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Portion Käsewürfel</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Griebenschmalzbrot</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>1 Scheibe Brot</b>	<b>€ 0,20</b>

## Für die Süßen

<b>1 Stück Apfelstrudel mit Vanillesoße</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>1 Stück selbstgebackene Mandarinen – Schmand Torte</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>1 Port. Panna Cotta mit Roter Grütze und Sahne</b>	<b>€ 3,50</b>

## Getränke

<i>Schwarzriesling Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Trollinger m. Lemberger Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Lemberger Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Trollinger Q.b.A. trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Dornfelder Q.b.A.trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Schwarzriesling Rose´ Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Schillerwein Q.b.A.trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Müller-Thurgau Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Riesling Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Riesling Q.b.A. trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Kerner Q.b.A. trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,90</b>
<i>Schorle (rot oder weiß)</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,50</b>
<i>Traubensaft rot</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,50</b>
<i>Traubensaft weiß-verperlt</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,50</b>
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 2,50</b>
<i>aus eigenen Äpfeln</i>		
<i>Sprudel süß,sauer (classig,medium, still)</i>	<i>0,5 l</i>	<b>€ 2,20</b>
<i>Cola oder Fanta*,</i>	<i>0,33 l</i>	<b>€ 2,50</b>
<i>Neu Klinge – Colada</i> <sup>1</sup>	<i>0,25 l</i>	<b>€ 6,00</b>
<i>mit Alkohol</i>		
<i>Klingeschorle</i> <sup>1+4+6</sup>	<i>0,25l</i>	<b>€ 5,00</b>
<i>mit Alkohol</i>		
<i>Klingeschorle</i>	<i>0,25l</i>	<b>€ 3,50</b>
<i>ohne Alkohol</i>		
<b>Pott Kaffee</b>		<b>€ 2,50</b>

## Probieren Sie aus unserem Sortiment

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2017er <b>Muskattrollinger Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Lemberger Q.b.A. Süß</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Samtrot Kabinett trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Heilbronner Stiftsberg <b>Lemberger Kab. trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Spätburgunder Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Heilbronner Stiftsberg <b>Spätburgunder Spätlese</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2016er <b>Palas Q.b.A. trocken</b> im <b>Barrique</b> gereift	€ 3,50	€ 8,50	€ 23,00
2017er <b>Muskattrollinger Rose´Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2018er <b>Blanc de Noirs Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Riesling Kab. trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Gewürztraminer Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Muskateller Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2018er <b>Weißburgunder Q.b.A. tr.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2018er <b>Grauburgunder Q.b.A. tr.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Heilbronner Stiftsberg <b>Muscaris Spätlese</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00

# Speisen

<b>Besenpizza (braucht etwas Geduld)*<sup>2,4,6</sup></b>	<b>€ 8,50</b>
<b>paniertes Schnitzel aus der Pfanne m.Brot</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>oder mit Kartoffelsalat<sup>5</sup></b>	<b>€ 8,50</b>
<b>gebackene Maultaschen <sup>*4,7</sup> ( auch vegetarisch )</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>mit grünem Salat und Kartoffelsalat<sup>4,5</sup></b>	
<b>Schlachtplatte</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Salzfleisch mit Kraut <sup>*2,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Salzfleisch mit Brot <sup>*2,7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Grillschinken mit Kraut<sup>*2,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Grillschinken mit <sup>*2,</sup> Brot<sup>7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Kesselfleisch mit Kraut</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Kesselfleisch mit Brot</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Bratwürste mit Kraut<sup>*4,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Bratwürste mit Brot <sup>*4,7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Leber und Griebenwurst mit Kraut</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Leber und Griebenwurst mit Brot</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Camembert im Bierteig <sup>*2,6</sup></b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Überbackenes Besenbrot <sup>*2,4,7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Kartoffeln mit Lukelleskäs</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Portion Bratkartoffeln</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Portion grüner Salat <sup>*4,6</sup></b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Portion Kartoffelsalat <sup>*6</sup></b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Portion Kraut</b>	<b>€ 2,50</b>

Kennzeichnung : \*1 Farbstoff - \*2 Konservierungsstoffe - \*3Antioxidationsmittel  
\*4Geschmacksverstärker - \*5 geschwefelt - \*6 Süßungsmittel - \*7 Phosphat

Eine schriftliche Dokumentation bezügl. der Allergene können Sie auf Anfrage gerne bei uns einsehen oder fragen Sie die Bedienung.

# **Verschiedene Pfannkuchen**

## **Herzhaft**

	€
<b>1 Speckpfannkuchen</b> <i>mit grünem Salat u. Kartoffelsalat</i>	<b>8,50</b>
<b>1 Pfannkuchen gefüllt mit Parmesan</b> <i>Ruccula/Bärlauch Pesto u. grünem Salat</i>	<b>8,50</b>
<b>1 Pfannkuchen gefüllt</b> <i>mit süß – saurem Putengeschnetzeltem</i>	<b>8,50</b>
<b>1 Pfannkuchen mit</b> <i>Hack – Gemüsefüllung oder nur Gemüse</i>	<b>8,50</b>

## **Süß**

<b>1 Pfannkuchen</b> <i>mit Apfelmus</i>	<b>4,00</b>
<b>1 Pfannkuchen</b> <i>mit Nussnougat oder Marmelade</i>	<b>4,00</b>
<b>1 Pfannkuchen</b> <i>mit Zucker</i>	<b>3,50</b>

***Wir wünschen einen guten Appetit***